Arab Republic of Egypt

EDICT OF GOVERNMENT

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 416-1 (2005) (Arabic): BISCUITS AND METHODS OF ANALYSIS AND TESTING, Part 1: BISCUITS

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ٤١٦-١/ ٢٠٠٥

البسكويت وطرق الفحص والأختبار

الجزء الأول :

البسكويت

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

www.pdftron.com PDFSecure Demo

تاريخ الاعتماد :٢٠٠٥/٢/١٣

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م٠ق٠م ٤١٦ ١/٢٠٠٥

مقدمــة

م٠ق٠م ٤١٦ ١/٢٠٠٥ الخاصة بالبسكويت وطرق الفحص و الاختبار الجزء الاول : البسكويت وتلغى وتحل محل اخر اصدار لها عام ٢٠٠٣

وقد تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ٢٠٠٢/١٦٣

قام باعداد هذة المواصفة لجنة التوافق رقم (٤/٣) الخاصة بالحبوب والبقول ومنتجاتها

www.pdftron.com PDFSecure Demo

البسكويت وطرق الفحص والاختبار

جـ١ : البسكويت

١ المجال

تختص هذه المواصفة بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية لأنواع البسكويت والويفر التالية:

١/ ١ بسكويت سادة ويشمل مايلى :

١/ ١/ ١ بسكويت حلو

١/ ١/ ٢ بسكويت مملح

١/ ٢ بسكويت محشو

١/ ٣ بسكويت مغطى

١/ ٤ ويفر وتشمل مايلى :

١/ ٤/ ١ ويفر سادة (ويشمل أقماع الأيس كريم)

١/ ٤/ ٢ ويفر محشو

١/ ٤/ ٣ **ويفر مغطى**

٢ التعاريف

٢/ ١ بسكويت سادة :
ناتج خبز عجينة مشكلة من دقيق القمح أو دقيق انواع الحبوب والبقول الاخرى والدرنات الغذائية المناسبة او خليط منها والمضاف اليه بصفة أساسية السكريات الطبيعية أو ملح الطعام او كلاهما ومادة دهنية والمواد الرافعة المسموح بها غذائياً .

٢/ ٢ بسكويت محشو :
بسكويت محشو بأحد الأنواع المناسبة من الحشو التالية :
- منتجات فاكهة أو منتجات خضر
- منتجات ألبان

كريمة بأنواعها (مخلوط مكون أساساً من السكر والمواد الدهنية والمواد المكسبة للطعم والرائحة والمواد الملونة المسموح بها) أو غيرها من مواد الحشو الأخرى .

٢/ ٣ بسكويت مغطى :
بسكويت يكون سطحة الخارجى مغطى كلياً او جزئياً بطبقة من إحدى مواد التغطية كالشيكولاتة أو غيرها .

٢/ ٤ الويفر (جوفريت) :
هو عبارة عن رقائق هشه أو أقماع بسكويت الأيس كريم مشكلة كطبقة واحدة أو عدة طبقات سادة أو محشوة أو مغطاة .

٣ الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ تتوافر الاشتراطات الصحية لممارسات التصنيع الجيد فى أماكن تصنيع هذه المنتجات .

٣/ ٢ يكون المنتج خالياً من المواد الغريبة أو الضارة .

٣/ ٣ يكون المنتج خالياً من النموات الفطرية ومن الحشرات واجزائها .

٣/ ٤ يكون المنتج خالياً من الطعم والرائحة غير المرغوبة وغير متزنخ .

٣/ ٥ يكون المنتج خالياً من دهن الخنزير أو مشتقاتة .

٣/ ٦ تكون جميع المواد الداخلة فى تصنيع المنتج مطابقة للمواصفات القياسية المصرية الخاصة بكل منها

٣/ ٧ تكون المواد المضافة المستخدمة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن، وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية (كودكس) ٠

٣/ ٨ يكون المنتج خالياً من الميكروبات المسببة للتسمم الغذائى .

٣/ ٩ تكون السموم الفطرية (الافلاتوكسينات) طبقا للمواصفة القياسية رقم ١٨٧٥ " الحدود القصوى للسموم الفطرية (الميكوتوكسينات) فى الاغذية– الجزء الاول :الافلاتوكسينات" ٠

٣/ ١٠ لاتزيد نسبة الرماد غير الذائب فى الحمض على ٠,١٪ محسوبة على الوزن الجاف .

٣/ ١١ تكون نسب المعادن الثقيلة للمواد الداخلة فى تصنيع المنتج فى حدود ماورد بالمواصفة القياسية رقم ٢٣٦٠ " الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الاغذية "

٣/ ١٢ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية ٠

٤ المعايير الوصفية

٤/ ١ المنتج خالياً من الأجزاء المحروقة .

٤/ ٢ فى حالة استخدام المحليات الصناعية أو المواد المدعمة يلزم موافقة الجهات الصحية المختصة مع بيان ذلك على العبوة .

٤/ ٣ نسبة مضادات الأكسدة فى المواد الدهنية فى المنتج النهائى فى الحدود المسموح بها.

٤/ ٤ نسبه الرطوبة فى جميع أنواع المنتجات النهائية فى حدود ٦٪ بالوزن ماعدا البسكويت المحشو بالفاكهة نسبة الرطوبة به فى حدود ١٢٪ ٠

٤/ ٥ نسب السكر فى البسكويت الحلو فى حدود ١٥٪ محسوبة على الوزن الجاف .

٤/ ٦ نسبة الدهن فى البسكويت الحلو فى حدود ٨٪ محسوبة على الوزن الجاف .

٤/ ٧ نسبة الدهن فى البسكويت المملح فى حدود ٥٪ محسوبة على الوزن الجاف .

٤/ ٨ نسبة الدهن فى البسكويت المحشو (عدا المحشو بالفاكهة) فى حدود ٢٠٪ محسوبة على الوزن الجاف .

٤/ ٩ نسبة الدهن فى البسكويت المحشو بالفاكهه فى حدود ١٠٪ محسوبة على الوزن الجاف .

٤/ ١٠ نسبة الدهن فى البسكويت المغطى فى حدود١٠٪ محسوبة على الوزن الجاف .

٤/ ١١ نسبة الحشو فى البسكويت المحشو فى حدود ١٠٪ محسوبة على الوزن الجاف .

٤/ ١٢ نسبه المواد الحافظة فى مواد الحشو فى الحدود المسموح بها .

٤/ ١٣ يجوز استخدام أى من المواد التالية حسب نوع المنتج النهائى طبقاً لممارسات التصنيع الجيد:
- البيض أو أحد مكوناته
- اللبن ومنتجاته
- عسل النحل
- الكاكاو ومنتجاته
- التوابل ومستخلصاتها
- منتجات الفاكهة
- منتجات الخضر
- الفول السودانى والمكسرات
- الفوندام
- الانزيمات
- مواد الاستحلاب
- مكسبات الطعم والرائحة
- الزيوت والدهون ومنتجاتها
- الكريمة بأنواعها

- أيه مواد غذائية مناسبة أخرى

٤/ ١٤ حموضة الدهن المستخلص فى حدود ١٪ مقدرة كحمض أوليك .

٤/ ١٥ نسبة المكونات المسمى بها صنف البسكويت المنتج كما يلى :

٤/ ١٥/ ١/ ١ فى حالة انتاج بسكويت بالزبد الطبيعى : نسبة الزبد الطبيعى المستعمل ١٠٠٪ .

٤/ ١٥/ ١/ ٢ فى حالة اضافة دهون اخرى فلابد من كتابة اسم الدهن المستعمل ونسبتة .

٤/ ١٥/ ٢ بسكويت بالمكسرات : نسبة المكسرات الحقيقية عدا الفول السودانى ١٠٠٪ بالوزن من المكسرات المستعملة .

٤/ ١٥/ ٣ بسكويت عسل النحل : نسبة عسل النحل فى حدود ١٠٪ بالوزن من المواد السكرية المستعملة

٤/ ١٥/ ٤ بسكويت بالبيض : نسبة مكونات البيض فى حدود ٦٪ بالوزن .

٤/ ١٥/ ٥ بسكويت باللبن : نسبة مكونات اللبن فى حدود٦٪ بالوزن .

٤/ ١٥/ ٦ بسكويت بالجبن : نسبة مكونات الجبن فى حدود ١٠٪ بالوزن .

٥ العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات سليمة نظيفة بالطريقة المناسبة التى تؤدى لحمايته من الكسر والتلوث أو امتصاص رطوبة الجو او تسرب أى دهن من البسكويت إلى مادة العبوة وفى حالة التعبئة فى العلب الصفيح يراعى تبيطنها بمادة غير ضارة تمنع التلامس المباشر بين المنتج ومعدن العبوة .

٥/ ٢ مع مراعاة ماورد بالمواصفة القياسية المصرية رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة "، تدون البيانات التالية باللغة العربية و يجوز كتابتها بلغات أخرى الى جانب اللغة العربية .

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعلامته التجارية إن وجدت .

٥/ ٢/ ٢ اسم المنتج ونوعه (مملح – ويفر – محشو – مغطى - ..) .

٥/ ٢/ ٣ بيان بالمكونات الأساسية والمواد المضافة .

٥/ ٢/ ٤ نوع الدهن المستعمل .

٥/ ٢/ ٥ الوزن الصافى عند التعبئة او عدد الوحدات .

٥/ ٢/ ٦ الاسم التجارى للصنف .

٥/ ٢/ ٧ اذا كان البسكويت تقليداً لصنف معين تكتب عبارة تدل على انه مصرح بإنتاجة من المنتج الأصلى بخط واضح .

٥/ ٢/ ٨ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية على الاتزيد مدة الصلاحية عما هو وارد بالمواصفة القياسيةرقم ٢٦١٣ ـ٥ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية الجزء الخامس: فترات صلاحية الحبوب و البقول ومنتجاتهما ".

٥/ ٢/ ٩ عبارة صنع فى مصر فى حالة الانتاج المحلى

٥/ ٢/ ١٠ بلد المنشأ واسم وعنوان المستورد فى حالة الاستيراد .

٥/ ٢/ ١١ شروط التخزين والتداول .

٦ طرق الفحص والاختبار

٦/ ١ تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفة القياسية رقم ٤١٦ - ٢ " البسكويت وطرق الفحص و الاختبار الجزء الثانى: طرق الفحص و الاختبار "

٧ المصطلحات الفنية

بسكويت حلو .... Sweet biscuit
بسكويت مملح .... Salted biscuit
بسكويت محشو .... Stuffed biscuit
بسكويت محشو بطبقة وسيطة .... Sandwich biscuit
جوفريت .... Gaufrette
ويفر .... Wafer

٨ المراجع

المواصفات القياسية المصرية رقم ٨٨/٤١٦ " البسكويت " .
المواصفات القياسية الخليجية رقم ٩٨/٩٨٩ " البسكويت " .

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٣ /٤) والخاصة بالحبوب والبقول ومنتجاتهما والتى يضم تشكيلها الجهات التالية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة
كلية الزراعة بمشتهر.
المعامل المركزية بوزارة الصحة (القسم الكيماوى والبكتيريولوجى) .
معهد بحوث تكنولوجيا الاغذية
شركة بسكو مصر .
معهد التغذية .
غرفة صناعة الحبوب
وزارة التموين .
هيئة الرقابة على الصادرات والواردات .
شركة يونيليفر مشرق
غرفة الصناعات الغذائية

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :
- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 416 -1/ 2005

BISCUITS AND METHODS OF ANALYSIS AND TESTING

PART : 1

BISCUITS

ICS :67 . 060

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality